



Taj Mahal

TRADITIONELLES
INDISCHES RESTAURANT



Namaste

Namaste

Namaste ist der traditionelle Gruß in Indien.

Er bedeutet „Ich verneige mich vor Dir“, Wir heißen Sie damit im Taj Mahal sehr herzlich willkommen und freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind.

Ein altes indisches Sprichwort lautet:

„Ganz für sich allein soll man nicht essen, wenn einem das eigene Wohl am Herzen liegt; in Gesellschaft von zwei, drei oder mehreren soll der Mensch seine Mahlzeit zu sich nehmen.“

Eine Mahlzeit in Gemeinschaft genossen, ist eben doch mehr als nur eine Aufnahme von Speisen, um Sättigung zu erreichen. Man unterhält sich, tauscht sich aus, teilt sich mit, kann die Gemeinschaft mit Menschen genießen, die einem als Vertraute besonders am Herzen liegen, als gute Bekannte einmal besondere Aufmerksamkeit verdienen oder als Geschäftspartner die entsprechende Wertschätzung erfahren sollen. All das kann ein gemeinsames Essen zum Ausdruck bringen.

Was braucht es, damit ein gemeinsames Essen gut, um nicht zu sagen begeistert, in Erinnerung bleibt und zur Wiederholung ruft? Das sind, so meinen wir, vor allem drei Dinge:

- 1. eine ansprechende Gesellschaft**
- 2. eine stilvolle Lokalität**
- 3. ein ausgezeichnetes Essen**

Um eine ansprechende Gesellschaft, die Ihnen die gemeinsame Zeit zum Vergnügen macht, haben Sie sich, so unterstellen wir, bemüht, ehe Sie zu uns gekommen sind.

Für ein stilvolles, buntes und das herzliche Lebensgefühl Indiens widerspiegelndes Ambiente sorgen unsere Einrichtung und natürlich – nicht zu vergessen – unsere stets um Sie bemühten Servicekräfte. Und für ein ausgezeichnetes Essen, das Ihnen den geschmacklichen Reichtum und die Vielfalt der indischen Küche auf den Gaumen zaubert, sorgen unsere Köche mit Erfahrung, Freude und Leidenschaft.

भारतीय व्यंजन

Was sind die Geheimnisse der indischen Küche?

Nun, liebe Gäste,

es wären keine Geheimnisse mehr, würden wir das an dieser Stelle ausführlich darstellen.

Indische Küche grenzt an Zauberei – und welcher Zauberer würde erklären, wie und auf welche Weise er welche ganz besonderen Effekte hervorruft? Eben.

Aber so viel sei verraten

Eine kulinarische Reise durch Indien dankt ihren Reiz ganz gewiss zu einem Gutteil der unglaublichen Vielfalt an Gewürzen, die in der Küche des Subkontinents Verwendung finden. Die Kunst besteht darin, die unterschiedlichsten Gewürze einerseits aufeinander abzustimmen, andererseits richtig zu behandeln, so dass sie ihre volle aromatische Wirkung entfalten können.

Seit jeher wird in Indien auf dem Tandoor gekocht, einem Lehmofen, der mit Holz und Kohle befeuert wird, eine kugelförmige Gestalt hat und nach oben hin mit einer Öffnung versehen ist, sodass mit der Pfanne oder dem Topf auf offenem Feuer gekocht werden kann. Die bauchigen Wände des Ofens dienen dabei als Fläche, auf denen Naan, das in der indischen Küche unverzichtbare Fladenbrot, gebacken wird.

Natürlich darf der Tandoor auch hier in unserer Küche nicht fehlen. Mit ihm bereiten unsere Köche in sorgfältiger und kenntnisreicher Weise Ihre Gerichte, die dadurch eine authentische und traditionell indische Note bekommen. Viel ließe sich über die Kunst des Würzens in der indischen Küche sagen. Hier sei nur noch ein kleiner Hinweis gegeben, ehe Ihr Gaumen sich selber auf Erkundungsreise begibt. Häufig wird die indische Küche mit „Curry“ in Verbindung gebracht. Ein Gewürz, das für manche geradezu als typisch indisch gilt. Es mag Sie vielleicht überraschen, zu lesen, dass es eine Curry-Pflanze schlechthin in Indien gar nicht gibt.

Vielmehr handelt es sich bei „Curry“ um eine Mischung verschiedener Gewürze, die jede Hausfrau, jeder Koch für sich ganz individuell zusammenstellt und als Rezeptgeheimnis hütet. Und folglich schmeckt „Curry“ in jedem Hause immer gut, aber stets anders.

In diesem Sinne

Genießen Sie die Verführung Ihres Gaumens durch die geheimnisvolle und einzigartige „Curry-Rezeptur“ unsere Hauses!

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und heißen Sie noch einmal herzlich willkommen!

Ihre Gastgeber des Taj Mahal!



Unsere kleine Speisen- und Soßenkunde

Masala

ist die berühmteste Gewürzmischung Indiens
gemahlene Gewürzmischung mit Tomaten, roten
Zwiebeln in Mandel-Safran-Soße

Jalfrezi

ist eine nordindische Spezialität,
im Slang bedeutet "Jhal" – scharf und
"Parhezi" – frittieren bitte

es handelt sich um mariniertes Fleisch, Fisch oder
Gemüse mit Tomaten, roten Zwiebeln,
Paprika, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer
in kräftiger, mittelscharfer Soße

Vindaloo

ist ein weiteres berühmtes indisches Gericht
würziges Gericht mit Ingwer, Chilischoten, Karda-
mon, Nelken, Piment, Tamarind, Zimt, Korriander,
Kurkuma etc. mittelscharf bis sehr scharf

Nilgiri

ist ein Gericht mit Fleisch, Fisch oder Gemüse
mit Korianderblättern, grünem Chili, Minze, Spinat,
verschiedenen Kräutern und Kokosmilch

Korma

ist ein Mughlai Gericht

Korma bedeutet auf Hindi und Urdu „geröstet“,
geröstetes Fleisch oder Gemüse mit Zwiebeln,
Ingwer, Knoblauch, Nelken, Kardamon, Koriander,
Piment, Kreuzkümmel, Kurkuma, Chili, Rosinen in
Nusssoße mit Kokosmilch und Mandeln

Bhuna

heißt „in Gewürzen trocken braten“

Fleisch oder Gemüse mit Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch, frischem Koriander, Korianderpulver,
Kreuzkümmel, Chili und Garammasala



◆
**Großes geht verloren, wenn man
sich um Kleinigkeiten zankt!**

Indische Weisheit

Suppen

1 Dal-Shorba ^{g,4}
indische Linsensuppe
5,90

2 Sabzi-Shorba ^{g,i,4}
indische Gemüsesuppe
5,90

3 Lachsen-Shorba ^{g,i,4}
indische Knoblauchsuppe
5,90

4 Chicken-Shorba ^{4,9}
indische Hühnerfleischsuppe
6,50

5 Mulligatawny-Suppe ^{g,4}
feine indische Hühnerfleischsuppe mit gelben Linsen
6,50

6 Jheenga-Shorba ^{b,d,g}
Shrimpsuppe mit Sherry
8,90

Aperitifs

153 Mozziato ^{m,h,i} 0,40 l **6,90**

154 Lillet Wild Berry ^{m,h,i} 0,20 l **6,90**

155 Aperol Spritz ^{m,h} 0,20 l **6,90**

156 Hugo ^{m,h,i} 0,20 l **6,90**

157 Campari Soda ⁱ 0,20 l **6,90**

158 Campari Orange ^{m,h,i} 0,20 l **6,90**

159 Martini Bianco ^m 5 cl **5,50**

160 Martini Dry ^m 5 cl **5,50**

161 Martini Rosso ^m 5 cl **5,50**

162 Sherry Sandeman Don Fino Extra Dry 5 cl **5,50**

163 Sherry Sandeman Medium 5 cl **5,50**

164 Glas Sekt o. Prosecco ^m 0,10 l **4,50**

165 Gin Tonic ^{io} 0,20 l **7,90**

166 Martini-Cocktail ^m 0,20 l **8,50**

Frische, knackige Salate

12 Gemischter Salat ^{g,k,f,u} mit French-Dressing – auf Wunsch auch mit Essig und Öl **4,50**

13 Salat Taj Mahal ^{b,d,2,g,8,u,k} **10,50**
gemischter Salat mit Shrimps, Ananas, Käse und Mais, mit French- o. Joghurt-Dressing

14 Salat Indisch ^{g,u,k} mit gebratenen Hühnerbrustfiletstreifen, frischen Champignons, Mais, Zwiebeln und Joghurt-Dressing **10,50**

15 Salat Goa ^{g,k,f,u} großer gemischter Salat mit gegrillten Riesengarnelen, frischer Mango und Cashewnüssen mit Joghurt-Dressing, dazu Naan **20,90**

Warme Vorspeisen

Alle warmen Vorspeisen werden mit 3 verschiedenen schmackhaften Dips serviert.
Pakoras werden in Kichererbsenmehl gewendet und frittiert.

- | | | |
|----|--|-------|
| 18 | Vegetable Pakora ^g frisches, gemischtes Gemüse | 5,50 |
| 19 | Onion Bhaji ^g feine frittierte Küchlein aus gehackten Zwiebeln | 5,90 |
| 20 | Paneer Pakora ^g frischer, hausgemachter Käse | 6,50 |
| 21 | Chicken Pakora ^g zartes Hühnerfleisch | 6,50 |
| 22 | Chili Chicken Dry ^{g,f,i}
nordindische Hühnchenspezialität mit kleinem Naan (Hefeteigbrot), scharf | 8,50 |
| 23 | Vegetable Samosa ^a 2 Pastetchen mit frischem Gemüse gefüllt | 6,50 |
| 24 | Gemischte Pakoraplatte ^g für 2 Personen
frisches gemischtes Gemüse, Hühnerfleisch, Samosa, Paneer Pakora | 14,90 |
| 25 | Gemischte vegetarische Platte ^{a,g} für 2 Personen
gegrillter hausgemachter Käse und Saisongemüse | 14,90 |
| 26 | Tandoorimix for Two ^{d,b,i} gemischte Tandoorivorspeise für 2 Personen
etwas von allen Tandoori-Chicken-Köstlichkeiten, mit Naan (Hefeteigbrot) | 20,90 |

Kalte Vorspeisen

- | | | |
|---|---|------|
| 8 | Chicken-Chana-Chat Delhi ^g indischer Hühnerfleisch- und Kichererbsensalat | 6,90 |
| 9 | Krabben-Cocktail Bombay ^{4,d,g,i} mit kleinem Naan (Hefeteigbrot) | 9,50 |

Kindermenüs

- | | | |
|----|--|------|
| 10 | Babalo's Paneer ^{g,d,h}
hausgemachter, frischer, indischer Rahmkäse in einer cremigen Sauce aus Mandeln, Cashewnüssen und orientalischen Gewürzen, verfeinert mit geriebenem Rahmkäse | 8,90 |
| 11 | Superman Chicken ^{g,h,i}
Hühnchenfilet in einer leckeren Currysoße, mild | 8,90 |

Für unseren kleinen Gäste machen wir noch viele andere Köstlichkeiten –
bitte fragen Sie unseren Servicemitarbeiter!

Zu diesen Gerichten
servieren wir besten
Safran-Basmati-Reis

Grill-Spezialitäten

- | | | |
|----|--|-------|
| 30 | Tandoori Chicken Legs ^{g,1}
Hähnchenschenkel mariniert nach einem berühmten nordindischen Rezept | 16,90 |
| 31 | Kesari Kabab ^{g,h,c}
marinierte Hähnchenbrustfilets mit Eiern, und Safran-Cashewnuss-Soße, gegrillt im Lehmofen, mild | 18,90 |
| 32 | Shahi Kalme Kabab ^{g,1}
zarte Hühnerschenkel, mariniert mit exquisiten, milden Gewürzen | 18,90 |
| 33 | Chicken Tikka ^{g,1}
zarte marinierte Hühnerfiletstücke, gegrillt | 18,90 |
| 34 | Achari Chicken Tikka ^g
zarte marinierte Hühnerfiletstücke, gegrillt, mit einer eingelegten Mischung aus Obst und Gemüse, nach traditioneller, nordindischer Art, pikant | 18,90 |
| 35 | Botti Kabab ^{g,h,c}
zartes, mariniertes Lammfilet vom Spieß | 21,90 |
| 36 | Haryali Malai Kabab ^{g,1}
zartes Hühnerfleisch, in Joghurt mit Spinat, Minze und Koriander mariniert, mit Beilage | 18,90 |
| 37 | Paneer Tikka ^{g,d}
marinierter, hausgemachter Käse mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten, pikant | 16,90 |
| 38 | Vegetable Tandoori ^g
hausgemachter Käse, Blumenkohl, Tomaten, Zwiebeln, Zucchini, Ananas, Auberginen und Paprika, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, am Spieß gegrillt | 16,90 |
| 39 | Fisch Tikka ^{g,d}
frisches Seelachsfilet, in Joghurt und Gewürzen mariniert, knusprig gegrillt | 18,50 |
| 40 | Jheenga Tandoori ^{g,b,d}
ausgelöste Riesengarnelen, in Joghurt und Gewürzen eingelegt, knusprig gegrillt | 25,90 |
| 41 | Mixed-Grill-Platte ^{g,b,d,1}
etwas von allen Tandoori-Köstlichkeiten | 25,90 |
| 42 | Mixed-Taj-Mahal Teller ^{g,b,d,1}
Rind, Ente, Lamm und Huhn, Kichererbsen mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftig gewürzter Soße | 23,90 |

Reis-Spezialitäten

Diese Köstlichkeiten werden mit gebratenem Basmati-Reis zubereitet

- | | | |
|-----|---|-------|
| 108 | Mutton Biryani ^{g,h}
Lammfleisch mit Mandeln und Rosinen | 18,90 |
| 109 | Chicken Biryani ^{g,h}
Hühnerfleisch mit Mandeln und Rosinen | 17,90 |
| 110 | Beef Biryani ^{g,h}
Rindfleisch mit Mandeln und Rosinen | 19,90 |
| 111 | Vegetable Biryani ^{g,h}
mit frischem Gemüse | 16,50 |
| 112 | Shajahani Biryani ^{g,d,h}
mit Hühnerbrust- und Lammstreifen, Shrimps und Nüssen | 19,90 |
| 113 | Jheenga Biryani ^{g,d,b}
ausgelöste Riesengarnelen mit Mandeln und Rosinen – eine alte Spezialität aus der Moghul-Küche | 24,90 |



Spezialitäten vom Rind

Zu diesen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis

je
18,90

- 59 **Beef Curry** ^{g,h,i}
zartes Rindfleisch in Curry-Soße
- 60 **Beef Cocos** ^{g,h}
zartes Rindfleisch mit Kokosnussmilch
und Kokosraspeln
in Safran-Sahne-Soße
- 61 **Beef Masala** ^{g,h,i}
zartes Rindfleisch in Masalasoße
- 62 **Beef Bhuna** ^g
zartes Rindfleisch
mit Tomaten und Röstzwiebeln
in kräftig gewürzter Soße
- 63 **Beef Vindaloo** ^{g,i}
zartes Rindfleisch mit
Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf
- 64 **Mango Beef** ^g
zartes Rindfleisch in frischer
Mango-Safran-Cashewnuss-Soße
- 65 **Banana Beef** ^{g,h}
zartes Rindfleisch in frischer
Bananen-Safran-Cashewnuss-Soße
- 66 **Beef Jalfrezi** ^{g,h}
zartes Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln,
Tomaten und grünem Chili, scharf

Spezialitäten von der Ente

Zu diesen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis

je
20,90

- 80 **Karahi Battak** ^g
zartes Entenbrustfilet in Currysoße, in der Pfanne serviert
- 81 **Ente Jalfrezi** ^{g,i}
zartes Entenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf
- 82 **Ente Taj Mahal** ^g
zartes Entenbrustfilet mit Pfifferlingen in Masalasoße
- 83 **Ente Mango** ^{g,h}
zartes Entenbrustfilet in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße
- 84 **Ente Do Pyaja** ^{g,h,i}
zartes Entenbrustfilet mit frischen Champignons, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer
in Mandel-Safran-Soße

Spezialitäten vom Huhn

Zu diesen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis

je
16,90

- 44 **Chef's Chicken Curry** ^{g,h}
Curry vom zarten Hühnerbrustfilet nach Art des Hauses
- 45 **Chicken Korma** ^g zartes Hühnerbrustfilet in Kokosnuss-Sahnesoße
- 46 **Damka Murgh** ^{g,h}
gebratenes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln und Cashewnüssen in Safran-Sahne-Soße
- 47 **Tawa Chicken** ^g
gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika, in der Pfanne serviert, scharf
- 48 **Chicken Jalfrezi** ^{g,l}
gebratenes Hühnerbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten und grünem Chili, scharf
- 49 **Chicken Vindaloo** ^{g,l} Hühnerbrustfilet mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf
- 50 **Butter Chicken** ^{g,l,h} **17,90**
zartes gegrilltes Hühnerbrustfilet in Butter-Tomaten-Soße
Eine sehr beliebte nordindische Spezialität
- 51 **Tandoori Chicken Masala** ^{g,l,h} zartes, gegrilltes Hühnerbrustfilet **17,90**
in Masalasoße, mild
- 52 **Murgh Nilgiri** ^g
gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Korianderblättern, in orientalischer Kräutersoße
mit Spinat, Kokosnussmilch, grünem Chili und Minze, scharf
- 53 **Chicken Rasila** ^g
gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Zwiebeln, Paprika und Joghurt in feiner Minzsoße
- 54 **Mango Chicken** ^g
zartes Hühnerbrustfilet in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße
- 55 **Banana Chicken** ^g
zartes Hühnerbrustfilet in frischer Bananen-Safran-Cashewnuss-Soße
- 56 **Murgh Mogewala** ^g
gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika in Chilisoße, scharf
- 57 **Chicken Sabzi Curry** ^{g,h} Curry vom zarten Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse
- 58 **Chicken Bhuna** ^{g,h}
zartes Hühnerbrustfilet mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftig gewürzter Soße

Spezialitäten vom Lamm

Zu diesen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis

je
18,90

- 67 **Chef's Lamm Curry** ^{g,h}
Curry vom zarten Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße
- 68 **Mughlai Meat** ^g
zartes Lammfleisch in Mandel-Safran-Sahnesoße
- 69 **Mutton Rara** ^{g,i,f}
gebratenes Lammfleisch mit gehacktem Lammfleisch in scharfer Chilisoße mit feinem Koriandergeschmack
- 70 **Saag Ghosht** ^g
gebratenes Lammfleisch mit Spinat nach berühmter nordindischer Art
- 71 **Cocos Meat** ^{g,h}
zartes Lammfleisch mit Kokosnussmilch und Kokosnussraspeln in Safran-Sahne-Soße
- 72 **Mutton Vindaloo** ^{g,i}
zartes Lammfleisch mit Spezialgewürzen aus Goa, sehr scharf
- 73 **Karahi Ghosht** ^g
gebratenes Lammfleisch in Currysoße, in der Pfanne serviert
- 74 **Mutton Nilgiri** ^{g,i}
zartes Lammfleisch mit Korianderblättern, Spinat, grünem Chili, Minze und Kräutern in orientalischer Soße mit Kokosnussmilch, scharf
- 75 **Lamm Bhuna** ^{g,h}
zartes Lammfleisch mit Tomaten und Röstzwiebeln in kräftig gewürzter Soße
- 76 **Lamm Boti Masala** ^{g,h,i}
zartes, gegrilltes Lammfilet in Masalasoße
- 77 **Mango Lamm** ^{g,h}
zartes Lammfleisch in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße
- 78 **Banana Lamm** ^{g,h}
zartes Lammfleisch in Bananen-Safran-Cashewnuss-Soße

21,90

**Glücklich oder unglücklich sind wir nicht
durch unsere Lebenslage, sondern durch
unsere Einstellung zum Leben!**

Indische Weisheit

Fisch- und Garnelen-Spezialitäten

Zu diesen Gerichten servieren wir besten Safran-Basmati-Reis

- | | | |
|-----|--|-------|
| 85 | Fisch Chili ^{g,f,i}
Seelachsfilets in Chilisoße, scharf | 17,90 |
| 86 | Fisch Mango ^{g,d,h}
Seelachsfilets in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße | 17,90 |
| 87 | Fisch Masala ^{g,h,i}
Seelachsfilets nach ostindischer Art zubereitet | 17,90 |
| 88 | Jheenga Curry ^{g,d,b}
ausgelöste Riesengarnelen in Currysoße mit feinen Gewürzen | 24,90 |
| 89 | Jheenga Masala ^{g,h,i,d}
ausgelöste Riesengarnelen in kräftiger Masalasoße | 24,90 |
| 90 | Prawn Rasila ^{g,d,b}
ausgelöste Riesengarnelen mit Zwiebeln, Paprika und Joghurt in Minzsoße | 24,90 |
| 91 | Jheenga Goa ^{g,h,i,b,d}
ausgelöste Riesengarnelen in Kokosnusssoße mit ausgewählten Gewürzen aus Goa, sehr scharf | 24,90 |
| 92 | Jheenga Mango ^{g,b,d}
ausgelöste Riesengarnelen in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße | 24,90 |
| 393 | Jheenga Chili ^{g,b,d}
Riesengarnelen nordindischer Art mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika in Chilisoße, scharf | 24,90 |
| 394 | Jheenga Mushrooms ^{g,b,d,i}
Riesengarnelen mit frischen Champignons, Knoblauch und Ingwer in Mandel-Curry-Soße | 24,90 |



Vegetarische Spezialitäten

Auf Anfrage auch vegan - zu allen Gerichten servieren
wir besten Safran-Basmati-Reis

je
15,50

- 93 **Vegetable Manchurian** ^g berühmtes Street food-Gericht aus Mumbai, würzige Gemüsebällchen in pikanter Soße, vegan
- 94 **Matar Mushrooms** ^g grüne Erbsen und Champignons mit Curry-Sahne-Soße, mild
- 95 **Shahi Paneer** ^g
hausgemachter Käse, zubereitet in Butter-Tomaten-Sahne-Soße, fein gewürzt, mild
- 96 **Saag Paneer** ^g
kräftige Gewürzmischung mit Spinat und hausgemachtem Käse
- 97 **Baingan Ka Bharta** ^g
frische Auberginen, püriert mit Zwiebeln und Tomaten, kräftig gewürzt
- 98 **Paneer Tikka Butter Masala** ^{g,1,h}
frischer hausgemachter Käse in Butter-Masalasoße
- 99 **Chana Masala** ^g Kichererbsen in Curry mit frischen Tomaten und Ingwer
- 100 **Dal Makhni** ^g gelbe Linsen mit Butter zubereitet – indisches Nationalgericht
- 101 **Karahi Paneer** ^g
frischer, gebratener hausgemachter Käse in Currysoße, in der Pfanne serviert
- 102 **Bhindi Masala** ^g frisches, indisches Okra-Gemüse in kräftiger Soße
- 103 **Mixed Vegetables** ^{g,1} gemischtes frisches Gemüse in Currysoße, pikant gewürzt
- 104 **Mango Vegetable** ^{g,h}
gemischtes frisches Gemüse in frischer Mango-Safran-Cashewnuss-Soße
- 105 **Vegetable Jalfrezi** ^{g,1} gemischtes frisches Gemüse mit Paprika und Zwiebeln in kräftiger Röstzwiebelsoße, sehr scharf
- 106 **Navratan Korma** ^g
vegetarisches, indisches Gemüse-Curry in Kokosnuss-Sahne-Soße, mild

**Ändere deine Gedanken
und du veränderst die Welt!**

Indische Weisheit



- | | | |
|-----|--|--------------|
| 107 | Vegetable Masala ^{g,h,1}
frisches Gemüse in Masalasoße | 16,90 |
| 170 | Chili Paneer ^g
hausgemachter Käse auf Hyderabadi Art mit Spezialgewürzen, sehr scharf | 16,90 |
| 171 | Sabzi Kofta ^g
Gemüseklößchen in würziger Currysoße | 16,90 |

Thalis

3 oder 6 verschiedene traditionelle Gerichte mit bestem Safran-Basmati-Reis, in Schälchen auf einer Platte serviert

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 114 | Vegane Thali ^g 3 verschiedene vegane Gerichte, dazu Roti und Reis | 19,90 |
| 115 | Vegetable Thali ^g 3 verschiedene Gemüsegerichte, Raita (Gurkenjoghurt), Salat | 19,90 |
| 116 | Taj Mahal Thali ^{g,h,a}
3 Fleischgerichte, Raita (Gurkenjoghurt), Salat | 20,90 |
| 117 | Fisch Thali ^{g,h,a} 3 verschiedene Fischgerichte, Raita (Gurkenjoghurt), Salat | 23,90 |
| 118 | Vegetable Thali ^g für 2 Personen
6 verschiedene Gemüsegerichte, Raita (Gurkenjoghurt), Salat und Naan (Hefeteigbrot) | 34,90 |
| 119 | Taj Mahal Thali ^{g,h,a} für 2 Personen
4 verschiedene Fleischgerichte und 2 verschiedene Gemüsegerichte, Raita (Gurkenjoghurt), Salat und Naan (Hefeteigbrot) | 39,90 |
| 120 | Chef spezial Thali ^{g,h,d} für 2 Personen
2 Fischgerichte, 2 Gemüsegerichte und 2 Hühnchengerichte, Raita (Gurkenjoghurt), mit Pulao-Reis, Salat und Naan (Hefeteigbrot) | 45,90 |

**Je mehr du deinen Körper belebst,
desto bewusster wirst du in deinem Inneren.**

Indische Weisheit



Tandoori-Brot-Spezialitäten

Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Holzkohleofen

- | | | |
|-----|---|------|
| 130 | Naan ^{g,a}
ovales Brot aus Hefeteig | 4,50 |
| 131 | Roti ^{g,a}
flaches Vollkornfladenbrot | 4,00 |
| 132 | Butter Naan ^{g,a}
Hefeteigbrot gefüllt mit Butter | 4,90 |
| 133 | Mint Prantha ^{g,a}
Vollkornfladenbrot belegt mit frischer Minze | 4,90 |
| 134 | Paneer Kulcha ^{g,a}
Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse | 4,90 |
| 135 | Lachsen Kulcha ^{g,a}
Hefeteigbrot belegt mit Knoblauch | 4,90 |
| 136 | Onion Kulcha ^{g,a}
Hefeteigbrot belegt mit Zwiebeln | 4,90 |
| 137 | Keema Naan oder Peshawari Naan ^{g,a}
Hefeteigbrot gefüllt mit Lammhackfleisch oder Hühnerfleisch mit Trockenfrüchten | 5,90 |
| 138 | Pappad ^{g,a}
2 Stück Linsenwaffeln mit 3 verschiedenen schmackhaften Soßen | 3,50 |

Beilagen

Zu allen Speisen zu empfehlen

- | | | | | | |
|-----|--|------|-----|---|------|
| 121 | Plane Dahi ^g
einfacher Joghurt | 2,00 | 124 | Kheere Ka Raita ^g
Gurkenjoghurt | 3,90 |
| 122 | Sag Alu
Kartoffeln mit Spinat | 5,50 | 125 | Alu Gobhi ^g
Kartoffel-Blumenkohl-Curry | 5,50 |
| 123 | Pulao Rice ^h
Basmati-Reis nach Moghul Art
zubereitet – berühmte Beilagen-Delikatesse | 3,90 | | | |

Dessert

- 141 **Mangocrème mit Vanilleeis** ^{8,c,g} **6,90**
- 142 **Gajar Halwa** ^{g,h} **6,90**
geriebene Karotten mit Mandeln und Pistazien, mit Honig garniert
- 143 **Gulab Jamon** ^{8,a} **6,90**
Bällchen aus Milch und Quark, in Honig gebacken
- 144 **Kulfi** ^{g,h} **6,90**
süßes Speiseeis aus Milch mit Mandeln, Pistazien und Kokosnus raspeln
- 145 **Firni** ^{g,h} **6,90**
Honigmilch mit Reismehl, Mandeln, Pistazien und Nüssen
- 146 **Frische Mango mit Eis** ^{8,c,g} **6,90**
- 147 **Vanilleeis** ^{8,c,g} **6,90**
mit Rosinen in Grappa eingelegt
- 148 **Taj Mahal Teller** ^{8,c,g,h} | **für 1 Person** **8,90**
Lassen Sie sich überraschen!
- 149 **Taj Mahal Teller** ^{8,c,g,h} | **für 2 Personen** **12,90**
Lassen Sie sich überraschen!

**Indische Gerichte, die nicht auf unserer Karte stehen,
werden wir selbstverständlich nach Ihren Wünschen zubereiten!**

**Wir verwenden in unserer Küche bei der Zubereitung der frischen Speisen
keinerlei Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder Ähnliches.**

Zusatzstoffkennzeichnung

1 – mit Farbstoff, 2 – konserviert, 3 – mit Antioxidationsmittel, 4 – mit Geschmacksverstärker, 5 – geschwefelt, 6 – geschwärzt, 7 – mit Phosphat, 8 – mit Milcheiweiß, 9 – koffeinhaltig, 10 – chininhaltig, 11 – mit Süßungsmittel, 12 – enthält eine Phenylalaninquelle, 13 – gewachst, 14 – mit Nititpökelsalz, 15 – Taurin, 16 – Tartrazin

Allergenkennzeichnung

a – glutenhaltiges Getreide, b – Krebstiere, c – Eierzeugnisse, d – Fischerzeugnisse, e – Erdnusserzeugnisse, f – Sojaerzeugnisse, g – Milcherzeugnisse, h – Schalenfrüchte, i – Sellerieerzeugnisse, k – Senferzeugnisse, l – Sesamerzeugnisse, m – Schwefeldioxid, n – Lupinerzeugnisse, o – Weichtiere

Für weitere Informationen über Allergenkennzeichnung wenden Sie sich bitte an unser Personal!

GETRÄNKE

**Wählen Sie aus unserem
umfangreichen Getränkeangebot**

Biere

Indische Getränke

Alkoholfreie Getränke

Tee-Spezialitäten

Kaffee-Spezialitäten

Whisky-Spezialitäten

Spirituosen

Weißweine, Flaschenweine

Weißweine, offen

Roséweine, Flaschenweine

Roséweine, offen

Rotweine, Flaschenweine

Rotweine, offen

Sekt und Prosecco

Champagner

Biere

Biere vom Fass

315	Flötzinger Hell ^{a, Gerste}	0,50 l	4,50
316	Flötzinger Weißbier ^{a, Weizen}	0,50 l	4,90
317	Flötzinger Hefe-Weißbier ^{a, Weizen}	0,50 l	4,90

Flaschenbiere

328	Köblarner Sauhell ^{a, Gerste}	0,50 l	4,50
318	Beck's oder Flötzinger Pils ^{a, Gerste}	0,33 l	4,00
319	Franziskaner Kellerbier ^{a, Weizen}	0,50 l	5,50
320	Flötzinger Dunkles Weißbier ^{a, Weizen}	0,50 l	4,90
321	Flötzinger Weißbier leicht ^{a, Weizen}	0,50 l	4,90
322	Flötzinger Weißbier alkoholfrei ^{a, Weizen}	0,50 l	4,90
323	Flötzinger Dunkel ^{a, Weizen}	0,33 l	4,50
324	Radler ^{a, Gerste,1,3}	0,50 l	4,50
325	Flötzinger alkoholfrei ^{a, Gerste}	0,50 l	4,50
326	Indisches Bier ^{a, Gerste}	0,33 l	4,50
327	Cola-Weizen / Russ ^{a, Gerste}	0,50 l	5,50

Indische Getränke

330	Lassi süß/sauer ^g hausgemachtes indisches Joghurtgetränk	0,25 l 0,40 l	4,90 5,90
331	Mango/Maracuja Lassi ^g Joghurtgetränk mit Mango/Maracuja	0,25 l 0,40 l	4,90 6,50
332	Bananen Lassi ^g	0,40 l	6,50
333	Mango-/Lychee-/Guavensaft ^l	0,25 l	4,50
334	Mango-/Lychee-/Guavensaftschorle ^l	0,40 l	5,50

Alkoholfreie Getränke

345	Tafelwasser Soda und Zitrone	0,40 l	3,90
346	Gerolsteiner Naturell	0,25 l	2,80
347	Gerolsteiner Naturell	0,75 l	6,50
348	Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	2,80
349	Gerolsteiner Sprudel	0,75 l	6,50
350	Gerolsteiner Still	0,50 l	4,50
351	Cola ^{1,3,9}	0,30 l	4,00
352	Cola light ^{1,3,9,11}	0,30 l	4,00
353	Spezi ^{1,3,9}	0,40 l	4,00
354	Sprite, Fanta ^{1,3}	0,30 l	4,00
355	Apfelsaft	0,20 l	4,00
356	Apfelsaftschorle	0,40 l	4,50
357	Orangensaftschorle	0,40 l	4,50
358	Orangensaft	0,20 l	4,00
359	Johannisbeernektar	0,20 l	4,00
360	Joahnnisbeernektarschorle	0,40 l	4,50
361	Maracujasaftschorle	0,40 l	5,50
362	Maracujasaft	0,20 l	4,00
363	Rhabarbersaft	0,20 l	4,00
364	Rhabarbersaftschorle	0,40 l	4,50
365	Bitter Lemon ^{3,10} Schweppes	0,20 l	4,00
366	Tonic Water ^{3,10} Schweppes	0,20 l	4,00
367	Ginger Ale ^{3,10} Schweppes	0,20 l	4,00

Tee-Spezialitäten

im Kännchen serviert

je
6,90

- 401 **„Diffloo“ Assam – Indien**
elegant, malzig mit würzigem, blumigem Aroma – feiner Spitzentee
- 402 **Darjeeling Himalya**
hocharomatischer, eleganter und rassisger Himalaya-Hochland-Tee
- 403 **Special Earl Grey „Blue Star“**
mit wertvollem Bergamotte-Aroma, kräftig und intensiv
- 404 **Ayurveda Herbs & Ginger**
Ingwer, Zitronengras und Zitronenverbene auf Ayurvedabasis
- 405 **Ayurveda Früchtetee**
10 Vitamine, Calcium und andere wertvolle Zutaten sorgen für Ihr Wohlfühl
- 406 **Grüner Tee** 407 **Jasmin Tee** 408 **Pfefferminztee**

in der Tasse serviert

Chai Tee ^{8,9,11,g}

indischer Haustee – faszinierend durch unsere indische Gewürzmischung

4,00

Verehrte Teefreunde, in Indien erfordert das Auswählen erlesener Tees Geduld, Sorgfalt und Sachverständnis. Mit diesem Wissen haben wir für Sie eine anspruchsvolle und interessante Mischung indischer und internationaler Tees zusammengestellt.

Wir servieren unsere Tees mit Kandiszucker, auf Wunsch auch mit flüssiger Sahne!

Kaffee-Spezialitäten

- | | | | | | |
|-----|------------------------------|-------------|-----|--|-------------|
| 420 | Tasse Kaffee | 3,50 | 423 | Tasse Doppelter Espresso | 4,50 |
| 421 | Tasse Kaffe Macchiato | 3,50 | 424 | Tasse Cappuccino ^{8,9,g} | 4,50 |
| 422 | Tasse Espresso | 2,90 | 425 | Glas Latte Macchiato ^{8,9,g} | 5,50 |

Whisky-Spezialitäten

430	Johnnie Walker Black Label ¹	4 cl	7,50
431	Chevas Regal Label ¹	4 cl	7,50
432	Jim Beam ¹ 43 %	4 cl	7,50
433	Jack Daniels ¹ 45 %	4 cl	7,50

Spirituosen

440	Ramazotti 45 %	4 cl	4,50
441	Averna Amaro Siciliano 34 %	4 cl	4,50
442	Fernet Branca 42 %	2 cl	4,50
443	Wodka Moskovskaya 40 %	2 cl	4,50
444	Jubiläums Aquavit 42 %	2 cl	4,50
445	Williamsbirne „Morand“ 40 %	2 cl	4,50
446	Kirsch „Morand“ 40 %	2 cl	4,50
447	Grappa „Prime Uve“ 40 %	2 cl	4,50
448	Remy Martin V.S.O.P. 40 %	2 cl	4,50
449	Calvados „Calvador“ 42 %	2 cl	5,50
450	Old Monk Rum aus Indien	4 cl	6,90
451	Indischer Mangoschnaps 42,8 %, gut für die Verdauung	2 cl	4,50
452	Mangolikör hausgemacht	2 cl	4,50
453	Mangolikör hausgemacht, Flasche zum Mitnehmen	1,0 l	20,90

Weißweine, offen | 0,20 l

- | | | | |
|-----|---|--------|------|
| 460 | Pinot Grigio IGT^m Italien – Veneto
Cantina Montelliana – trocken, feines Aroma, harmonisch, weich und blumig | | 6,50 |
| 461 | Casa de Campo^m Chile – Valle Central
Agricola – Sauvignon blanc, trocken, Aromen von tropischen Früchten wie Ananas und Mango | | 6,50 |
| 462 | Chardonnay VdP^m Frankreich – Languedoc
Joseph Castan – Elegance, trocken, Aromen von Pfirsich, Aprikose und feiner Vanille | | 6,50 |
| 463 | Grüner Veltliner QW^m Österreich – Weinviertel
Weingut Stadler – Falkenstein, trocken, schönes Pfefferl, angenehmer Fruchtschmelz | | 6,50 |
| 464 | Riesling QW^m Deutschland – Pfalz
Familie Seibert – Hambach, leichte und fruchtige Erfrischung | | 6,50 |
| 465 | Lugano DOC^m Italien – Lombardei
Weingut Antica Casa Visconti, trocken, schönes Bouquet nach Gräsern und Äpfeln | | 6,50 |
| 466 | Indischer Weißwein^m
trocken, fruchtig | | 6,50 |
| 467 | Weinschorle^m
weiß, rot süß, sauer | 0,30 l | 6,50 |

Roséweine, offen | 0,20 l

- | | | | |
|-----|--|--|------|
| 495 | Rosé vom Zweigelt QW^m Österreich – Weinviertel
Weingut Stadler, trocken, finessenreiche Beerendaromatik | | 6,50 |
| 496 | Bardolino Chiaretto DOC^m Italien – Venetien
Cantina Cesari – fruchtiger eleganter Duft mit Hinweisen auf Rosen, weich, fein | | 6,50 |



Rotweine, offen | 0,20 l

- | | | |
|-----|---|------|
| 485 | Merlot IGT^m Italien – Venetien
Terre de Romeo, trocken, harmonisch, vollmundig, weich | 6,50 |
| 486 | Casa de Campo Rot^m Chile – Valle Central
Agricola Salve – Cabernet Carmenere, trocken, würzige Nse von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren | 6,50 |
| 487 | Montepulciano DOP^m Italien – Abruzzen
Cantina Tollo – Elegance, trocken, Aromen von roten Beeren, Wildkirsche und Veilchen | 6,50 |
| 488 | Zweigelt QW^m Österreich – Weinviertel
Weingut Stadler – Falkenstein, lebhaftes Rubinrot, trocken, harmonisch, elegant | 6,50 |
| 489 | Chianti DOCG^m Italien/Toscana – Torre Terza
trocken, rubinrot, fruchtig, harmonischer Kirschgeschmack | 6,50 |
| 490 | Indischer Rotwein^m
trocken | 6,50 |

Roséweine, Flaschenweine | 0,75 l

- | | | |
|-----|---|-------|
| 497 | Rosé De Loire AC^m Frankreich – Loire
Chateau de Montgueret, trocken, zart fruchtig, harmonisch | 30,90 |
|-----|---|-------|

Weißweine, Flaschenweine | 0,75 l

- | | | |
|-----|--|-------|
| 473 | Lugana^m Italien – Lombardei
Cá dei Frati, Aprikosen und Mandeln, saftig | 40,50 |
|-----|--|-------|

Das Beste Heilmittel gegen
Sorgen ist die Unterhaltung.
Indische Weisheit

Catering – für Ihre gelungene Feier zu Hause!
Wir liefern Ihnen original indische Gaumenfreuden für Ihre Geburtstags-, Jubiläums- oder Firmenfeier ... auch vegetarisch und vegan! Alle Informationen: Tel.: 08531 9142006

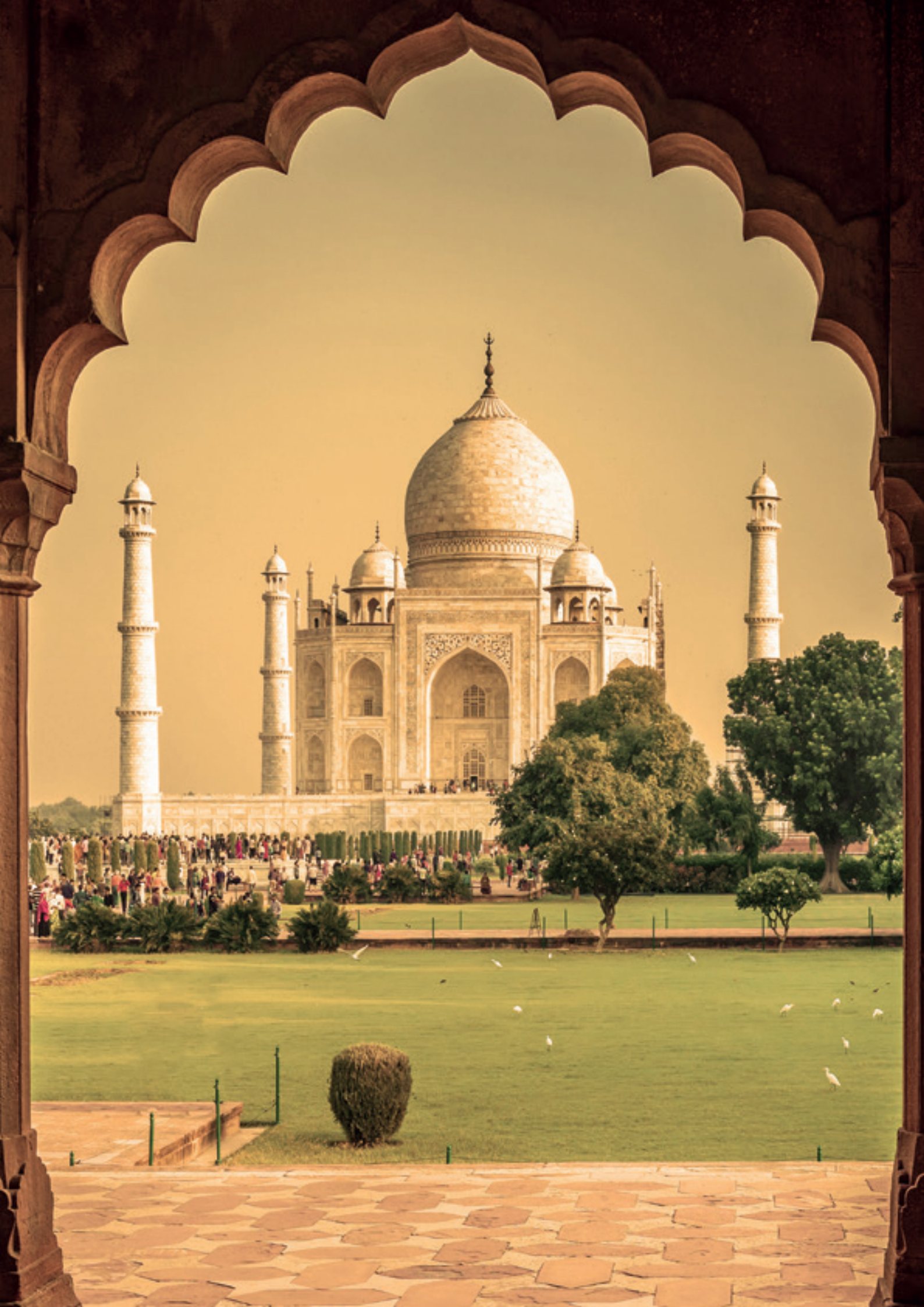


Liebe Weinliebhaber!
Weitere Wein-Spezialitäten – rot und weiß – in der Flasche bieten wir Ihnen gerne auf Nachfrage an!
Sprechen Sie bitte mit unseren Service-MitarbeiterInnen.

Alle Weine enthalten Sulfite.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie direkt im Anschluss an unser Speisenangebot.







📍 Safferstettener Straße 11
94072 Bad Füssing

☎ 08531 9142006

✉ info@tajmahal-badfuessing.de

🌐 www.tajmahal-badfuessing.de

Öffnungszeiten

Montag und Dienstag

17:00 - 22:00

Mittwoch bis Sonntag

11:30 - 14:30 und 17:00 - 22.00

Mittwoch bis Freitag

Mittagsmenü – außer Feiertage!